

Rezept April 2019

Radieschensalat

3 Bund Radieschen,

½ El Salz,

1 El Zucker,

4 El Balsamico,

1 El Sesamöl,

1 El Olivenöl,

2 El Nussöl,

½ El Sojasauce,

Pfeffer,

2 Frühlingszwiebeln

Die Radieschen waschen und putzen. Etwa 3 El der Innenblätter nochmals waschen, trocknen und beiseite legen. Die Radieschen mit der Klinge eines schweren Messers leicht zerdrücken.

Die Radieschen mit Salz und Zucker bestreuen, gut durchmischen. 30 Min. marinieren, abtropfen lassen. 4 El des ausgetretenen Safts auffangen. Den Saft mit Essig, den verschiedenen Ölen und der Sojasauce verquirlen, mit Pfeffer würzen.

Die Radieschen in der Vinaigrette 5 Min. ziehen lassen. Inzwischen das Radieschengrün grob hacken, die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Beides unter die Radieschen mischen und servieren.

**Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit
wünscht Monika Rehm**